



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Sie sollen unsere glücklichen Trauben und unsere Leidenschaft schmecken. Das ist unser höchstes Ziel. Die Kraft dafür schöpfen wir in unserem Rebberg: dort finden wir zu uns, dort erfasst uns ein Gefühl der Ursprünglichkeit und wir spüren an jedem Tag neu, dass wir lieben, was wir tun. Frei nach Eugène Delacroix (1798–1863): «Wir arbeiten nicht nur, um etwas zu produzieren, sondern auch um der Zeit einen Wert zu geben.» Unser Glück ist es, eine weinvernarrte Familie zu sein und ein grossartiges Team zu haben – das bereichert und inspiriert.

«Die Liebe zum Wein inspiriert und beflügelt.»

Die Gesundheit anderer übernehmen mussten. 2020 geht aber auch in unsere Geschichte ein als ein Jahr, das uns Gelegenheit gab, zu schätzen, was wir haben, zu überlegen, was wir wollen und zu entscheiden, wie wir künftig vorgehen mit dem, was uns am wichtigsten ist. Dazu gehören – natürlich – unsere jahrzehntealten Rebstöcke. Diese hatten 2020 mit recht wechselhaftem Wetter zu kämpfen. Bedingt durch kaltes Wetter in der Traubenblüte im Frühjahr und Hagelschlag anfangs Juni war vor allem beim Pinot Noir der Ertrag mengenmässig klein. Die kühlen Nächte im Wechsel mit angenehmen warmen Tagen

Der familiäre Zusammenhalt verlieh uns im vergangenen Jahr Kraft, als wir in einem nie gekannten Mass Verantwortung für den Schutz und

liessen die Früchte im Herbst gut ausreifen und beim Anblick der goldgelben und rubinroten Trauben kribbelte uns der Bauch vor Freude. Dies ist die Basis, aus der ein Weintyp mit viel Charakter entsteht, der selten den üblichen Geschmacksmoden folgt. Gemeinsam mit der Natur arbeiten wir hart daran. Die Mühe lohnt sich: Unser Weingut erhielt letztes Jahr von Gault & Millau die Auszeichnung, zu den 150 besten Schweizer Weingütern zu zählen.

Weine vom Typ Adank brauchen Zeit, um all ihre Stärken entwickeln zu können. Wir sind glücklich, dass Sie diesen Weg geduldig mit uns gehen und laden Sie ein, sich von der Vielfalt unserer Weine zu überzeugen. Die neuen Jahrgänge sind ab 15. Mai 2021 abholbereit. Wir freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüsse

Ihre Familie Adank

WEISSWEINE

Adank's BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	32.—	Adank's Brut überrascht und verführt, animierend, lebendig, feinfruchtig sowie cremig. Lassen Sie sich verführen. Geniessen 10–12°.
Fläscher Riesling–Sylvaner 2020	750 ml 500 ml	18.— 13.—	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süßwasserfisch. Geniessen 2021–2023 (10–12°).
Adank's Blanc de Noir 2020	750 ml 500 ml	18.50 13.—	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben. Gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2021–2023 (10–12°).
Fläscher Pinot Blanc 2020	750 ml	22.—	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2021–2025 (12–14°).
Fläscher Sauvignon Blanc 2020	1500 ml 750 ml	57.— 26.—	Helles Gelb, zum Teil im Barrique vergoren. Herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang. Begleitet Spargel- und andere Gemüsegerichte, ferner Fisch und Meeresfrüchte. Geniessen 2021–2025 (12–14°).

Dem Wein gehört unsere Leidenschaft. Wir verbinden

WEISSWEINE

Fläscher Pinot Gris 2020

750 ml 25.–

Blasses Goldgelb, exotische Früchte, komplex, dicht und füllig im Gaumen. Die Frucht mit leichten Röstaromen unterstützt. Empfehlung Vorspeisen, z.B. Terrinen und Pasteten, Käse und Süßwasserfisch. Geniessen 2021–2025 (12–14°).

Fläscher Chardonnay 2020

3000 ml 171.–

1500 ml 81.–

750 ml 38.–

Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2021–2027 (10–12°). Ab Mitte September 2021 im Verkauf.

mit ihm den Genuss als Reichtum des Augenblicks.

ROTWEINE

Adank's Rosé 2020	750 ml	18.50	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2021–2023 (12–14°).
	500 ml	13.—	
Fläscher Pinot Noir 2020	750 ml	19.—	Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur, gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen.
	500 ml	14.—	
	375 ml	11.—	Ein Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte und einer kalten Bündnerplatte. Geniessen 2021–2025 (16°).
Fläscher Pinot Noir Alte Reben 2020	3000 ml	123.—	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2021–2027 (16°). Ab Mitte September 2021 im Verkauf.
	1500 ml	57.—	
	750 ml	26.—	
Fläscher Pinot Noir Barrique 2019	3000 ml	159.—	Vielschichtige Blauburgunderfrucht, eingebunden in Röstaromen der verschiedenen Barriques (Tronçais-, Never- und Allier-Eiche). 12 Monate Ausbau im Barrique, rigorose Ertragsbeschränkung.
	1500 ml	75.—	
	750 ml	35.—	Geniesst man zu feinen Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Käse. Geniessen 2021–2028 (16°).
	500 ml	23.—	
	375 ml	18.—	

Unsere Weine entsprechen der Natur, dem Charakter und den

ROTWEINE

Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2019	3000 ml	235.—	Der SPONDIS ist ein Wein, der durch seine puristische Art, die Dichte, Kraft und Eleganz des Pinot Noirs, der die Lage SPONDIS widerspiegeln soll. Geniessen 2021–2029 (16°). Ab Mitte September 2021 im Verkauf.
	1500 ml	113.—	
	750 ml	54.—	
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2019	3000 ml	335.—	Der HERRENACKER zeigt die Dichte und Kraft des Mikroklimas des Bodens vom HERRENACKER. Dieser Pinot Noir zeigt kühle, zartröstiger Duft nach roten Beeren. Feines jugendliches Tannin mit einem mineralischen Fundament. Geniessen 2021–2029 (16°). Ab Mitte September 2021 im Verkauf.
	1500 ml	163.—	
	750 ml	79.—	
Fläscher Syrah 2019	750 ml	35.—	Tiefe violette Farbe. Volles reiches Aroma von Beeren, unterstützt mit pfeffrigen Noten, unterlegt von feinem Eichenholz, saftig und fruchtig im Mund, knackiges Tannin. Passt zu dunklem Fleisch und Wildgerichten. Geniessen 2021–2029 (16°).
PINOT RHEIN 2017/2018	750 ml	56.—	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale.

Eigenheiten unseres Weinbergs: sie sind klar, authentisch und mineralisch.

GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc vom Blauburgunder	500 ml 29.—	Sorgfältig gebrannt aus Blauburgunder-Trester und 5 Jahre im Barrique gereift.
GRAP ^{oo} vom Riesling-Sylvaner	500 ml 29.—	Ein klarer Brand, der durch seine Aromatik besticht.
GRAP ^{oo} vom Sauvignon Blanc	500 ml 29.—	Knackige Frucht der Sauvignon Blanc Traube. Klarer Brand.
GRAP ^{oo} vom Syrah	500 ml 29.—	Ein typischer Grappa mit Finesse, knackige und kernige Frucht.
GRAP ^{oo} vom Pinot Noir	500 ml 29.—	Fein gebrannter Grappa aus Pinot Noir Trester.
GRAP ^{oo} vom Chardonnay	500 ml 29.—	Kräftiger, sortentypischer Grappa aus Chardonnay-Traubentrester.

Stimmung

VERANSTALTUNGEN

Fern von Hektik und Stress bietet das Weingut Adank Raum für entspannte, kulinarische Erlebnisse in gemütlichem Ambiente.

Zum Apéro und Degustation trifft man sich im modernen Degustationsraum. Wir organisieren gerne für kleine Gruppen auf Voranmeldung.

Mitgliedschaft

Unser Weingut ist Mitglied von PINOT R

HEIN

www.pinotrhein.ch

Liste der 150 besten Schweizer Weingüter
Gault & Millau

Öffnungszeiten

Freitag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 18.00 Uhr

Samstag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 16.00 Uhr

Übrige Tage auf telefonische Voranmeldung

Mehr Infos:

081 302 65 56

info@adank-weine.ch

www.adank-weine.ch





Konditionen

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, inkl. MwSt., ab Weingut Adank, Fläsch.

Verfügbarkeit

Die Weine sind beschränkt verfügbar.

Wir versuchen Ihre Reservation wenn immer möglich zu berücksichtigen.

Verpackung

Karton zu 6 à 75 cl Flaschen,
15 à 50 cl/37.5 cl Flaschen

Lieferung

Innerhalb der Schweiz und Liechtenstein liefern wir ab 36 Flaschen franko Domizil, darunter verrechnen wir eine Pauschale pro Karton wie folgt:

1 Karton (1,2,3,6 Flaschen) CHF 13.–

1 Karton (12 Flaschen à 75 cl) CHF 18.–

1 Karton (15 Flaschen à 50 cl/37.5 cl) CHF 18.–

Zahlung

innert 30 Tagen netto

Bank

Graubündner Kantonalbank Chur,
IBAN CH46 0077 4110 0111 5700 0, lautend auf
Hansruedi Adank, Weingut Adank, 7306 Fläsch

WEISSWEINE				Anz. Flaschen
Adank BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	Fr. 32.–		
Fläscher Riesling–Sylvaner 2020	750 ml	Fr. 18.–		
	500 ml	Fr. 13.–		
Adank's Blanc de Noir 2020	750 ml	Fr. 18.50		
	500ml	Fr. 13.–		
Fläscher Pinot Blanc 2020	750 ml	Fr. 22.–		
Fläscher Sauvignon Blanc 2020	1500 ml	Fr. 57.–		
	750 ml	Fr. 26.–		
Fläscher Pinot Gris 2020	750 ml	Fr. 25.–		
Fläscher Chardonnay 2020*	3000 ml	Fr. 171.–		
	1500 ml	Fr. 81.–		
	750 ml	Fr. 38.–		
ROTWEINE				
Adank's Rosé 2020	750 ml	Fr. 18.50		
	500ml	Fr. 13.–		
Fläscher Pinot Noir 2020	750 ml	Fr. 19.–		
	500 ml	Fr. 14.–		
	375 ml	Fr. 11.–		
Fläscher Pinot Noir Alte Reben 2020*	3000 ml	Fr. 123.–		
	1500 ml	Fr. 57.–		
	750 ml	Fr. 26.–		

Fläscher Pinot Noir Barrique 2019	3000 ml	Fr. 159.–	
	1500 ml	Fr. 75.–	
	750 ml	Fr. 35.–	
	500 ml	Fr. 23.–	
	375 ml	Fr. 18.–	
Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2019*	3000 ml	Fr. 235.–	
	1500 ml	Fr. 113.–	
	750 ml	Fr. 54.–	
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2019*	3000 ml	Fr. 335.–	
	1500 ml	Fr. 163.–	
	750 ml	Fr. 79.–	
Fläscher Syrah 2019	750 ml	Fr. 35.–	
PINOT R <h>h</h> EIN 2017/2018	750 ml	Fr. 56.–	

GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc vom Blauburgunder	500 ml	Fr. 29.–	
GRAP°° vom Riesling–Sylvaner	500 ml	Fr. 29.–	
GRAP°° vom Sauvignon Blanc	500 ml	Fr. 29.–	
GRAP°° vom Syrah	500 ml	Fr. 29.–	
GRAP°° vom Pinot Noir	500 ml	Fr. 29.–	
GRAP°° vom Chardonnay	500 ml	Fr. 29.–	

- ☐ Der bestellte Wein wird abgeholt (Abholdatum):
- ☐ Bitte mit Cargo Domizil liefern (Unterschrift):

* wird erst im September abgefüllt.

PREISE: Die Preise gelten ab Weingut inkl. 7,7% MwSt.

ABSENDER

Bitte frankieren

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

FAMILIE
HANSRUED1 ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch